**Mylord a Mylord Premium**

***Ušlechtilé ryby na vašem talíři***

V Praze 22. dubna 2024 – **Kde koupit kvalitní mořskou rybu? Zaplujte do nejbližšího obchodu a ulovte některou z ryb značky Mylord či Mylord Premium. Pocházejí z udržitelného rybolovu a splňují certifikaci MCS a ASC. Šokové zmražení probíhá buď přímo na moři, nebo bezprostředně na pevnině. Díky tomu si rybí maso zachová pevnou strukturu, chuť a vysoký obsah živin.**

Mořské ryby jsou důležitou součástí zdravého a vyváženého jídelníčku a ty mražené nevyjímaje. Moderní technologie dnes umožňují ryby zpracovat velmi šetrným způsobem, který nenaruší texturu a nedochází ke znehodnocení důležitých výživných látek. Spotřebitelé si často ani neuvědomují, že většina chlazených ryb prodávaných v obchodech jsou v podstatě již rozmražené ryby. *„Čerstvě ulovená ryba vydrží v dobrém stavu pouze pár dnů. Obecně platí, že ryby a mořské plody se kazí rychleji než drůbeží nebo vepřové maso. Je tedy velmi časově i finančně náročné k nám do střední Evropy dopravit skutečně čerstvou rybu,“* vysvětluje Martin Prokop, jednatel značky Mylord a Mylord Premium, a doplňuje: „*Mražením se navíc zničí nežádoucí mikroorganismy, které se mohou přirozeně vyskytovat v těle volně žijících mořských ryb.“*

Značka Mylord Premium reprezentuje ryby, které jsou zmraženy přímo na lodi. Ihned po vylovení dojde k jejich vyfiletování a šokovému zmražení. Maso tak zůstane šťavnaté, chutné a pevné. Ryby značky Mylord , jako například divoký losos známý také jako keta či gorbuša, jsou loveny pouze v určitém období nebo jsou chovány udržitelným způsobem na farmách.

**Od tresky po krevety**

Nejžádanější produkty značky Mylord a Mylord Premium jsou treska, losos, tuňák a krevety.   
V poslední době ale zákazníci přicházejí na chuť také mořské štice, která se v loňském roce stala druhou nejprodávanější rybou značky Mylord Premium.

* **Aljašská treska** pochází z chladných vod severního Tichého oceánu a její lov podléhá přísným kvótám. Je to dietní ryba s vysokým podílem bílkovin a nenasycených kyselin. Maso zůstává po uvaření krásně šťavnaté. Aljašská treska přináší ze všech treskovitých ryb nejlepší poměr mezi cenou a kvalitou.
* Filety a porce z **divokého lososa** patří k nejoblíbenějším rybám vůbec. Lov probíhá u pobřeží Kamčatky a Aljašky a maso je bohaté na bílkoviny, omega-3 mastné kyseliny a vitamín D, a to především díky přirozené stravě, kterou ryba najde v oceánech   
  a mořích.
* **Losos obecný** se dováží od prověřených producentů z Chile a Norska, kteří chovají lososy v souladu s výživovými standardy. Ryba je ihned po vylovení šokově zmražena do bloků, které pak Mylord porcuje ve svém výrobním závodě v Mikulově.
* **Divoké krevety** se loví na volném moři u pobřeží Argentiny. Díky krunýři jsou vhodné na gril, maso se nepřipálí a neztratí svou šťavnatost.
* **Steaky z tuňáka žlutoploutvého** jsou skutečnou lahůdkou. Ryba se loví ručně na udice a steaky jsou krájeny z loins, což je nekvalitnější část ryby. Lze je konzumovat   
  i za syrova například v podobě tataráku.
* **Mořská štika argentinská** pochází z jižní části Atlantického oceánu a lokální rybáři ji ihned po ulovení zpracují a zamrazí na lodi. Má chutné a pevné maso a je skvělá na grilu i pečená.

Produkty značky Mylord a Mylord Premium jsou k dostání v běžné síti obchodních řetězců   
a také u vybraných online supermarketů za ceny, které jsou dostupné široké veřejnosti.

**Jak zacházet s mraženými rybami**

Každá kvalitní surovina se může znehodnotit nesprávným zacházením, a to platí i v případě mražených ryb. Přitom stačí dodržet tyto jednouché rady:

* **Pozvolné rozmražení** – tedy žádná mikrovlnná trouba, horká voda apod. Ideální je nechat rybu povolit přes noc v lednici. Stačí jí ale i pár hodin při pokojové teplotě, případně se může vložit v igelitovém obalu do vlažné vody.
* **Filé z aljašské tresky Mylord Premium** se nemusí rozmrazovat vůbec. Může se rovnou z obalu položit na pánev s trochou olivového oleje a citronu a po chvilce se výborně propeče. Stejně lze zacházet i s krevetami.
* **Rozmražená ryba se již znovu nemrazí!** Tento opakovaný proces výrazně zhoršuje kvalitu a chuť ryby.

**Rodinná firma s více než 30letou tradicí**

Společnost Euro Frigo Praha spol. s r. o. založil Ing. Vladimír Prokop v roce 1991. Do chodu rodinné firmy se postupně zapojili i jeho dva synové Michal a Martin. Společnost se dnes řadí mezi nejvýznamnější dodavatele mražených ryb a mořských plodů, které pod značkou Mylord   
a Mylord Premium distribuuje do většiny obchodních řetězců, maloobchodu i gastronomických provozů. Majitelé si zakládají na tom, že zákazníkům nabízejí ryby a rybí výrobky té nejvyšší kvality – tedy především zmražené přímo na moři. U svých dodavatelů sledují dodržování standardů udržitelného rybolovu a všechny produkty značky Mylord a Mylord Premium mají certifikaci MSC a ASC. Ve skupině pracuje 52 zaměstnanců. Zpracování a balení probíhá ve výrobním závodě v Mikulově, odkud se pak ryby rozvážejí po celé České republice, dále na Slovensko a do Maďarska.